

Carpaccio de betteraves

531

copeaux de fromage de chèvre et pignons



2 betteraves cuites

100 g de fromage de chèvre frais

4 c à s d'huile d'olive

4 c à s de jus de citron

2 c à s de vinaigre

balsamique

1 c à c de sucre

1 gousse d'ail

1 échalote

½ bouquet de

ciboulette ciselée

40 g de pignons de pin

grillés

Sel

Poivre du moulin

Epluche les betteraves et coupe-les en tranches très fines, en utilisant une mandoline si nécessaire. Epluche l'ail et l'échalote, dégerme-les et hache-les très finement. Mélange le sucre, le jus de citron, le vinaigre balsamique, l'échalote et l'ail. Sale, poivre, et mélange. Arrose ensuite les betteraves de vinaigrette, couvre et laisse mariner au frais au minimum pendant 2 heures.